FONDANT

6 k versiersuiker **6 e gesmelte botter**

6 e gekondenseerde melk **knippie sout**

Metode:

Plaas botter in kastrol op lae hitte en smelt. Voeg versiersuiker, gekondenseerde melk en sout by. Roer baie goed deurmekaar. Verwyder van stoof en knie die mengsel goed. Rol dit uit op 'n plank wat met versiersuiker bestrooi is tot dit ongeveer 6 mm (¼ duim) dik is. Sny in fatsoentjies of blokkies en versier met 'n kersie.

Variasie:

1. Voeg gesmelte sjokolade (3 e) by en knie goed. Sny blokkies, versier met amandels.
2. Gooi bietjie rooi of groen kleursel in. Vorm balletjies, doop in melk en rol in klapper.
3. Laat staan wit en meng met stukkies rosyne, korente, kersies of neute.
4. Voeg 3 e kakao en bietjie klapper by. Knie goed en vorm balletjies.

KITS FONDANT

454 g versiersuiker **1 blik gekondenseerde melk**

Metode:

Sif versiersuiker en meng dit met die gekondenseerde melk totdat die mengsel glad en romerig is. Skep die mengsel op 'n deegplank wat met mielieblom bestrooi is uit, knie baie goed deur. Maak balletjies en rol in klapper, geroosterde neute of gerasperde sjokolade. Laat staan om te stol.

Variasie:

1. Vir 'n koffiefondant voeg Nescafé by.
2. Vir 'n peppermentfondant voeg groen kleursel en peppermentolie by.
3. Vir 'n dadelfondant vul ontpitte dadels met die fondamentmengsel.

www.eposvriende.com

PEPPERMENTE

2 k versiersuiker

2 eierwitte

3-4 druppels peppermentolie

4 onse botter

bietjie groen kleursel

Metode:

Voeg kleursel en peppermentolie by die eierwitte en klits liggies. Sif die versiersuiker in 'n bak, vorm 'n holte in die middel daarvan en gooi die gesmelte Holsum in geklitse eierwitte. Meng met 'n platlem mes. Sprinkel versiersuiker op 'n deegplank en rol pepperment ¼ duim dik uit. Sny. Plaas op draad om te verhard. Laat twee tot drie dae lank staan.

KLAPPERYS-BALLETJIES



1 pak versiersuiker (250 g)

2 e gekondenseerde melk

½ k suurlemoensap en kookwater

¼ t kremetart

wit van 1 eier

½ ons botter (½ e)

250 g klapper

Metode:

Meng helfte versiersuiker met wit van eier wat effens skuimerig geklits is. Meng gekondenseerde melk, botter en kremetart. Voeg gekondenseerde melk mengsel by, en meng goed. Voeg 2 of 3 druppels kleursel by en meng weer goed. Knie goed deur en voeg klapper geleidelik by. Voeg suurlemoen en watermengsel teelepelsgewys by. (Nie te slap nie.) Maak ronde balletjies en rol in klapper. Hou mengsel bedek onder 'n klam lap.

OUTYDSE KLAPPERYS





4 k suiker

2 k klapper

rooi kleursel

1 k melk

vanielje geursel

¼ t kremetart

Metode:

Kook suiker en melk saam. Dit moet net opborrel. Voeg klapper by. Haal af en voeg geursel en kleursel by. Gooi uit in gesmeerde pan. Sny in blokkies voordat dit te koud word.

www.eposvriende.com

KLAPPERYS

8 k suiker

1 e botter

2 k melk

2 k klapper



Metode:

Gooi die melk op die suiker en botter en smelt stadig. Sodra dit begin kook word die klapper bygevoeg. Kook oor medium hitte tot sagtebal-stadium (12 minute of langer). Verwyder van hitte en klop met 'n houtlepel totdat dit begin dik word. Kleur en gooi in pan. Indien verkies kan die helfte van die beslag in die pan gegooi word. Die res word dan gekleur en bo-op gegooi. (Werk vinnig om beste resultaat te verkry.)

KLAPPERYS

6 k suiker

1 t sout

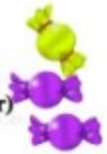
1 e asyn

2 pakke klapper van 200 g elk

1½ k water

1 t kremetart

1 t geursel (rooswater)



Metode:

Kook water, suiker, sout, kremetart en asyn saam. Roer aanmekaar totdat dit begin kook. Hou nou op met roer, maar kook tot sagtebal-stadium. Haal af van plaat, gooi die twee pakkies klapper by. Dan geursel en indien verkies kleursel. Meng goed, gooi uit in goed gesmeerde pan. Hierdie resep kan herhaal word, die mengsel kan dan gekleur en bo-oor gegooi word al is die ander in die pannetjie reeds koud.

MALVALEKKERS

Vanielje en kleursel

wit van 2 eiers

3 k suiker

2½ e gelatien (opgehoop)



Metode:

Meng ½ k koue water met gelatien. Voeg 1½ k kookwater by en roer. Klits wit van eiers redelik styf. Voeg opgeloste gelatien by, dan 3 k suiker en klits tot wit en dik. Spoel glasbak uit met koue water, gooi mengsel in bak, sit in die yskas om te stol. Wanneer uithaal, sit net vir 'n minuut in sterk warm water sodat dit maklik uitkom. Keer uit op klapper bestrooide doek, sny in blokkies en rol in geskroeide klapper. Die lekkers moet in yskas of koel plek gehou word.

www.eposvriende.com

MALVALEKKERS

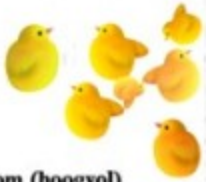


4 e gelatien	**½ k water**
4 k suiker	**2 k water**
vanieljegeursel	**knippie sout en klapper**

Metode:

Week 4 e gelatien in 'n ½ k water. Kook 4 k suiker en 2 k water vir 5 minute. Voeg gelatien by en kook nog 5 minute. (Pasop vir oorkook.) Voeg knippie sout en vanielje geursel by. Gooi uit en klop met elektriese klitser vir 10 minute. Gooi uit in gesmeerde pan waarin geskroeide klapper gestrooi is. Strooi klapper bo-oor en laat stol. Sny in blokkies en rol in klapper.

Druk mes herhaaldelik in kookwater om sny te vergemaklik.



TURKSE LEKKERS

2 k suiker	**2 e mielieblom (hoogvol)**
1¼ k water	**1 e gelatien**
2 e suurelmoensap	**versiersuiker**
of ½ t rooswater of altwee	**kleursel indien verlang**

Metode:

Week die gelatien in ¼ k koue water. Meng die suiker en die mielieblom en voeg 1 k water by. Roer dit oor stadige hitte tot die suiker opgelos is. Laat dit 5 minute kook en voeg die geweekte gelatien by. Roer tot dit opgelos is. Gooi die mengsel in 'n pan uit wat met botter gesmeer is. Laat dit styf word en sny in stukkies. Rol elke stukkie in versiersuiker.

L.W. As rooswater in plaas van suurlemoensap gebruik word, word die mengsel met rooi kleursel ligroos gekleur voordat dit in die pan uitgegooi word.

www.eposvriende.com

TURKSE LEKKERS



5 e gelatien
1 k heuning
1 k fyn gesnyde neute
1 k suiker
3 e suurlemoensap
½ k warm water
½ k lemoensap
½ k koue water
½ t sout
geelkleursel

Metode:

Week die gelatien in koue water. Kook die warm water, suiker en heuning. Voeg sout en gelatien by en roer totdat die gelatien oplos. Kook vir 20 minute stadig. Laat afkoel. Voeg lemoen-, suurlemoensap, kleursel en geursel by. Roer die neute by sodra die mengsel begin bind. Gooi uit in 'n pan wat met koue water uitgespoel is. Die mengsel moet ongeveer 1 duim dik wees. Laat staan dit totdat dit gebind is. Sny met 'n skerp mes gedoop in kookwater. Rol die stukkies in versiersuiker gemeng met mielieblom.



JUBE-JUBES

2 e gelatien (hoogvol)
3 k suiker
geursel en kleursel
1 k water
1½ k warm water
strooisuiker

Metode:

Los die 2 e gelatien op in koue water. Laat dit vir 5 minute staan. Smelt 3 k suiker in die warm water. Voeg die gelatien by en kook vir 20 minute. ~~Laat afkoel~~, voeg geursel en kleursel by en gooi in gesmeerde pannetjie. Sny in vormpies en rol in strooisuiker.

Rooi kleursel en framboosgeursel; groen kleursel en pepperment geursel; geel kleursel en suurlemoengeursel; ligroos kleursel en rooswater geursel.

www.eposvriende.com

GEBRANDE AMANDELS

2 k geelsuiker

¼ t fyn kaneel

4 onse amandels of 6 onse grondboontjies

1 klein t rooibolus

1 k water

1 ons botter

Metode:

Sit al die bestanddele behalwe neute in kastrol, roer totdat suiker opgelos is. Bring stadig tot kookpunt. Kook vir 5 minute. Voeg neute by en laat weer kook. Voeg 'n bietjie in gesmeerde bord en werk met mes tot dit dik word (suikeragtig). Skep in hopies op waspapier.



GRONDBOONTJIE-KRAAKLEKKERS

2 e botter

½ k stroop

1 k skoongemaakte grondboontjies

1 t vanieljegeursel

1½ k suiker

½ k water

¼ t koeksoda

Metode:

Smelt die botter in 'n kastrol en voeg die suiker, die stroop en die water by. Roer tot die suiker opgelos is en kook dit dan sonder om te roer.

Kook totdat dit 'n ligte kraakgehalte bereik d.w.s. tot die mengsel bros word as dit in koue water getoets word. 280 °F.

Voeg die koeksoda en die grondboontjies by en gooi die mengsel in 'n gesmeerde plat pan uit.

Merk vierkante daarop as dit effens afgekoel is en breek in stukke as dit koud is.

www.eposvriende.com

ROOM NOUGAT

6 onse suiker
10 onse glukose stroop
½ k water
4 onse kersies
2 onse okkerneute fyngekap
½ k water
2½ k suiker
3 eierwitte
3 onse amandels fyngekap
1 t vanielje



Metode:

Kook 6 onse suiker en ½ k water tot 250 °F. Gooi op geklitste eierwit en meng goed. Kook orige suiker, water en glukose tot 260 °F. Koel af tot dit sterk warm is en roer dan tot wit en romerig. Voeg eiermengsel stadig by, lepelsgewys, en roer deeglik met 'n houtlepel. Gooi kersies, neute en vanielje by en gooi uit in 'n vorm uitgevoer met ryspapier. Plaas onderin die vorm eers 'n waspapier. Bedek met ryspapier dan waspapier en plaas 'n plat pan met 'n paar gewigte bo-op. Laat staan tot styf, sny in stafies en draai in waspapier.

FRANSE NOUGAT

3 onse heuning
1½ k suiker
3 onse glukose stroop
3 onse gekapte amandels (¾ k)
geursel na smaak
2 klein eierwitte
⅔ k water
1 ons gekapte okkerneute (¼ k)
3 onse kersies

Metode:

Smelt heuning in die bodeel van 'n dubbelkoker oor kookwater. Roer. Voeg die styfgeklopte eierwitte by en roer gedurig tot die mengsel dik en styf is. Smelt intussen die suiker in die water. Voeg die glukose by en kook tot 266 °F. Gooi op die heuning en eierwit en klits gedurig. Voeg die neute en kersies by en verhit oor water wat vinnig kook tot 'n bietjie in koue water getoets, 'n hardebal vorm. Behandel verder vir uitgooi ens. soos room nougat.

www.eposvriende.com